

1 Propósito y definiciones

Partes

- 1-1 TÍTULO, INTENCIÓN, ALCANCE
- 1-2 DEFINICIONES

1-1 TÍTULO, INTENCIÓN, ALCANCE

Subpartes

- 1-101 Título
- 1-102 Intención
- 1-103 Alcance

Título **1-101.10 Código de alimentos.**

Estas disposiciones se conocerán como el Código de alimentos, en adelante llamado “este Código”.

Intención **1-102.10 Seguridad de los alimentos, prevención de enfermedades y presentación honesta.**

El propósito de este Código es resguardar la salud pública y proporcionar a los CONSUMIDORES ALIMENTOS seguros, sin ADULTERAR y presentados de forma honesta.

Alcance **1-103.10 Declaración.**

Este Código establece definiciones; plantea estándares para la administración y el personal, las operaciones de ALIMENTOS y los EQUIPOS e instalaciones y prevé una revisión del plan de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS, la emisión de permisos, inspección, RESTRICCIONES PARA EL EMPLEADO y la suspensión de los PERMISOS.

1-2 DEFINICIONES

Subparte

1-201 Aplicabilidad y términos definidos

Aplicabilidad y términos definidos 1-201.10 Declaración de aplicación y lista de términos.

(A) Las definiciones siguientes se deberán aplicar en la interpretación y aplicación de este Código.

(B) Términos definidos. Como se usa en este Código, cada uno de los términos incluidos en ¶ 1-201.10 (B) tendrá el significado que se indica a continuación.

Ablandamiento mecánico

1) “**Ablandamiento mecánico**” es la manipulación de la carne con penetración profunda a través de procesos que pueden ser conocidos como "ablandamiento por cuchillas", "uso de ablandadores de carne Jaccard", "clavado de lancetas", "clavado de agujas" o uso de cuchillas, lancetas, agujas o cualquier dispositivo mecánico.

(2) El "**ablandamiento mecánico**" no incluye los procesos en los que se INYECTAN soluciones en la carne.

“**Accesorio de instalación sanitaria**” es un receptáculo o dispositivo que tiene las siguientes características:

(1) Está permanente o temporalmente conectado al sistema de distribución de aguas de los LOCALES y requiere el suministro de agua por parte del sistema.

(2) Descarga agua usada, materiales de desecho o AGUAS RESIDUALES directa o indirectamente en la red de alcantarillado de los LOCALES.

Aditivo

(1) “**Aditivo de alimentos**” tiene el significado estipulado en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, § 201(s) y 21 CFR 170.3(e)(1).

(2) “**Colorante**” tiene el significado estipulado en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, § 201(t) y 21 CFR 70.3(f).

“**Adulterado**” tiene el significado estipulado en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, § 402.

Agua para beber

(1) “**Agua para beber**” se refiere al agua que cumple los criterios especificados en 40 CFR 141 Reglamento Nacional Primario de Agua Potable.

(2) El “**agua para beber**” se conoce tradicionalmente como “agua potable”.

(3) El “**agua para beber**” incluye el término “agua”, *excepto cuando se usa el término con la connotación de que el agua no es potable, tal como en “agua de caldera”, “agua para trapear”, “agua de lluvia”, “aguas residuales” y agua “no apta para beber”.*

“**Agua potable embotellada**” es el agua que está SELLADA en botellas, envases u otros recipientes y se encuentra a la venta para el consumo humano, como por ejemplo el agua mineral embotellada.

“**Aguas residuales**” es el desecho líquido que contiene materia de origen animal o vegetal en suspensión o en solución y que puede incluir líquidos que contengan productos químicos en solución.

Alérgeno alimentario principal

(1) “**Alérgeno alimentario principal**” es lo siguiente:

(a) leche, HUEVOS, PESCADO (como la perca, el lenguado y el bacalao e incluye los crustáceos como el cangrejo, la langosta y los camarones), frutos secos (como almendras pacanas o nueces), trigo, maní y porotos de soja;
o

(b) un ingrediente de los ALIMENTOS que contenga proteínas derivadas de un ALIMENTO especificado en el subpárrafo (1)(a) de esta definición.

(2) Un “**alérgeno alimentario principal**” no incluye:

(a) *cualquier aceite altamente refinado derivado de un ALIMENTO especificado en el subpárrafo (1)(a) de esta definición y cualquier ingrediente derivado de ese aceite altamente refinado; o*

(b) *cualquier ingrediente que esté exento según el proceso de petición o notificación especificado en la Ley sobre el Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor de 2004 (Derecho Público 108-282).*

“Alimento” es una sustancia comestible cruda, cocida o procesada, hielo, BEBIDAS, ingredientes usados o destinados al uso o que se encuentran a la venta para el consumo humano ya sea enteros o en parte, o goma de mascar.

Alimento listo para su consumo

- (1) **“Alimento listo para su consumo”** es ALIMENTO que:
 - (a) se encuentra en estado comestible sin mayor preparación y cumple con la seguridad de los ALIMENTOS, como se especifica según uno de los siguientes: ¶ 3-401.11(A) o (B), § 3-401.12, o § 3-402.11, o como se especifica en ¶ 3-401.11(C); o
 - (b) es de origen animal y está crudo o parcialmente cocido, y se le advierte al consumidor como se especifica en los subpárrafos 3-401.11 (D)(1) y (3); o
 - (c) se prepara de acuerdo con un permiso de desviación otorgado como se especifica en el subpárrafo 3-401.11 (D) (4); y
 - (d) puede tener una mayor preparación para resaltar el sabor o para fines estéticos, gastronómicos, epicúreos o culinarios.

- (2) **“Alimento listo para su consumo”** es:
 - (a) ALIMENTO crudo de origen animal que se cocina como se especifica según § 3-401.11 o 3-401.12, o se congela como se especifica según § 3-402.11;
 - (b) frutas o verduras crudas que se lavan como se especifica según § 3-302.15;
 - (c) frutas y verduras que se cocinan para mantenerlas calientes, como se especifica según § 3-401.13;
 - (d) todos LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) que se cocinan con la temperatura y tiempo exigido para tales ALIMENTOS específicos estipulados según la subparte 3-401 y que se enfrían como se especifica en § 3-501.14;
 - (e) ALIMENTOS de origen vegetal que no requieren mayor lavado, cocción u otro procesamiento que exige la seguridad de los ALIMENTOS y a los que se les quita la cáscara, piel, cascarilla o conchas, si es que están presentes naturalmente;
 - (f) sustancias derivadas de plantas como las especias, condimentos y azúcar;

(g) productos de panadería, tales como pan, pasteles, tartas, rellenos o glaseado que no necesitan mayor preparación para cumplir con la seguridad de los ALIMENTOS;

(h) los siguientes productos que se producen de acuerdo con las pautas de Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y que reciben un tratamiento para eliminar agentes patógenos: salchichas fermentadas deshidratadas como el salame o *pepperoni*; la CARNE y los subproductos de AVES curados en sal como el jamón cocido, jamón campestre y el jamón de Parma; y la CARNE y subproductos de AVES secos como la cecina o las barras de carne seca; y

(i) ALIMENTOS elaborados como se especifica en 21 CFR parte 113 Thermally Processed Low-Acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers [Alimentos de baja acidez procesados térmicamente y colocados en envases sellados herméticamente].

Alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos)

(1) “**Alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos)**” se refiere a un ALIMENTO que necesita un control de tiempo y temperatura por seguridad (TCS, por sus siglas en inglés) para limitar la proliferación de microorganismos patógenos y la formación de toxinas.

(2) Entre los “**alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos)**” se encuentran los siguientes:

- (a) un ALIMENTO de origen animal que está crudo o termotratado, un ALIMENTO de origen vegetal que está termotratado o consiste en brotes de semillas crudas, melones picados, hortalizas verdes picadas, tomates picados o mezclas de tomates picados que no se modificaron de manera que no sea posible la proliferación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas, o mezclas de ajo en aceite que no se modificaron de manera que no sea posible la proliferación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas; y
- (b) a excepción de lo especificado en el subpárrafo (3)(d) de esta definición, un ALIMENTO que debido a la interacción de sus valores de A_w y PH se etiqueta como Se necesita evaluación del producto (PA) en la tabla A o B de esta definición:

Tabla A Interacción del pH y A_w para el control de esporas en ALIMENTOS termotratados, con el objetivo de destruir las células vegetativas y ser posteriormente ENVASADOS

Valores de A_w	Valores de pH		
	4.6 o menos	> 4.6 - 5.6	> 5.6
≤ 0.92	ALIMENTOS no PHF*/no TCS **	ALIMENTOS no PHF/no TCS	ALIMENTOS no PHF/no TCS
> 0.92 - .95	ALIMENTOS no PHF/no TCS	ALIMENTOS no PHF/no TCS	PA***
> 0.95	ALIMENTOS no PHF/no TCS	PA	PA

* PHF Significa ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS

** ALIMENTOS TCS significa CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

*** PA significa Se necesita evaluación del producto

Tabla B Interacción del pH y A_w para control de células vegetativas y esporas en ALIMENTOS no termotratados o termotratados pero sin ENVASAR

Valores de A_w	Valores de pH			
	< 4.2	4.2 - 4.6	> 4.6 - 5.0	> 5.0
< 0.88	alimentos no PHF*/no TCS **	alimentos no PHF/no TCS	alimentos no PHF/no TCS	alimentos no PHF/no TCS
0.88 – 0.90	alimentos no PHF/no TCS	alimentos no PHF/no TCS	alimentos no PHF/no TCS	PA***
> 0.90 – 0.92	alimentos no PHF/no TCS	alimentos no PHF/no TCS	PA	PA
> 0.92	alimentos no PHF/no TCS	PA	PA	PA

* PHF Significa ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS
 ** ALIMENTOS TCS significa CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
 *** PA significa Se necesita evaluación del producto

(3) Los **“alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos)”** no incluyen:

(a) un HUEVO duro enfriado por aire con la cáscara intacta o un HUEVO con la cáscara intacta que no está cocido, pero que se ha pasteurizado para destruir toda la posible **salmonella**;

(b) un ALIMENTO que se encuentra en un ENVASE SELLADO HERMÉTICAMENTE y cerrado, que se procesa de manera comercial para lograr y mantener la esterilidad comercial en condiciones de distribución y almacenamiento no refrigerados;

(c) un ALIMENTO que, debido a sus valores de PH o A_w , o a la interacción de los valores de a_w y pH, se etiqueta como un ALIMENTO no PHF/no-TCS en la Tabla A o B de esta definición,

(d) *un alimento que se etiqueta como Se necesita evaluación del producto (PA) en la tabla A o B de esta definición y que se ha sometido a una Evaluación del producto que demuestra que el crecimiento o formación de toxinas de microorganismos patógenos probable de suceder en ese alimento ya no puede ocurrir debido a lo siguiente:*

(i) *factores intrínsecos, entre ellos características naturales o artificiales del alimento tales como perseverantes, antibacterianos, humectantes, acidulantes o nutrientes,*

(ii) *factores extrínsecos, entre ellos factores operacionales o ambientales que afectan al alimento tales como el envasado, la modificación de la atmósfera como en el caso de envasado en atmósfera modificada, período de vida y uso en el anaquel, rango de temperatura de almacenamiento y uso,*
o

(iii) *una combinación de factores intrínsecos y extrínsecos; o*

(e) *un ALIMENTO que no fomenta la proliferación o formación de toxinas de microorganismos patógenos en conformidad con uno de los subpárrafos (3)(a) a (3)(d) de esta definición, aunque el ALIMENTO pueda contener un microorganismo patógeno o un contaminante químico o físico en un nivel suficiente como para provocar una enfermedad o lesión.*

Animal de caza

(1) **“Animal de caza”** es un animal cuyo producto es ALIMENTO, que no está clasificado como ganado, oveja, cerdo, cabra, caballo, mula u otro equino en 9CFR 301.2 Definitions (Definiciones), ni como ave ni PESCADO.

(2) Entre los **“animales de caza”** se encuentran mamíferos tales como renos, alces, ciervos, antílopes, búfalos de agua, bisontes, conejos, ardillas, zarigüeyas, mapaches, nutrias, ratas almizcleras y reptiles no acuáticos, como por ejemplo las serpientes.

(3) Los **“animales de caza”** no incluyen RATITES.

“Animales de servicio” son los animales como los perros guías, perros de asistencia u otro animal entrenado para brindar ayuda a una persona con discapacidad.

“Aprobado” es algo aceptable para la AUTORIDAD REGULADORA, basado en una determinación de conformidad con principios, prácticas y estándares generalmente reconocidos que protegen la salud pública.

“Área de mantenimiento” es el lugar base donde un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS móvil o vehículo de transporte se dirige regularmente para limpiar los equipos y el vehículo, descargar desechos líquidos o sólidos, llenar los tanques de agua y depósitos de hielo y recargar ALIMENTOS.

“Área seca de almacenamiento” es una habitación o área diseñada para almacenar ALIMENTOS a granel en contenedores o ENVASES, que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS), así como para almacenar productos secos como por ejemplo artículos DESECHABLES.

Artículo fundamental

(1) **“Artículo fundamental”** es una disposición en este Código que no está designada como un ARTÍCULO PRIORITARIO ni como un ARTÍCULO PRIORITARIO BÁSICO.

(2) Un **“artículo fundamental”** incluye artículos que generalmente se relacionan con las condiciones de salubridad en general, los controles operacionales, los procedimientos operacionales estandarizados de salubridad (POES), las instalaciones o estructuras, el diseño de los equipos o el mantenimiento en general.

Artículo prioritario

(1) **“Artículo prioritario”** es una disposición del Código, cuya aplicación contribuye directamente a la eliminación, prevención o reducción de un nivel aceptable de los peligros relacionados con lesiones o enfermedades transmitidas por los alimentos (no hay otra disposición que controle de manera más directa el peligro).

(2) **“Artículo prioritario”** incluye elementos con una medida cuantificable para señalar el control de los peligros al momento de cocinar, recalentar, lavarse las manos.

(3) El **“artículo prioritario”** se denota en el presente Código con el superíndice P-^P.

Artículo prioritario básico

(1) **“Artículo prioritario básico”** es una disposición del presente Código cuya aplicación fomenta, facilita o permite uno o más ARTÍCULOS PRIORITARIOS.

(2) **“Artículo prioritario básico”** incluye un elemento que requiere una incorporación decisiva de acciones, equipos o procedimientos específicos (como capacitación al personal, infraestructura o equipos necesarios, planes HACCP, mantenimiento de documentación o registros y rotulación) por parte de la administración industrial para lograr el control de los factores de riesgo que contribuyen a lesiones o enfermedades que se transmiten por los alimentos.

(3) El **“artículo prioritario básico”** se denota en el presente Código con el superíndice Pf - ^{Pf}.

“Artículos de cocina” son los UTENSILIOS de almacenamiento y preparación de ALIMENTOS.

Artículos de cuidado personal

(1) **“Artículos de cuidado personal”** son los artículos o sustancias que pueden ser venenosos, tóxicos o fuente de contaminación y que se usan para mantener o mejorar la salud, higiene o apariencia de una PERSONA.

(2) Entre los **“artículos de cuidado personal”** se cuentan medicamentos, artículos de primeros auxilios y otros productos como cosméticos y artículos de aseo personal, como pasta de dientes y enjuague bucal.

“Artículos desechables” son la VAJILLA, los CUBIERTOS para llevar y otros artículos tales como las bolsas, envases, individuales, agitadores, pajillas, mondadientes y envolturas que se crearon para usarlos sólo una vez, por sólo una sola PERSONA y para que luego se desechen.

Artículos desechables

(1) **“artículos desechables”** son los UTENSILIOS y los envases de ALIMENTOS a granel que tienen como propósito usarlos sólo una vez y luego desecharlos.

(2) **“artículos desechables”** son el papel de cera, papel de estraza, envoltura plástica, envases de aluminio para ALIMENTOS, frascos, baldes o tubos plásticos, envoltura de pan, frascos de pepinillos, envases de ketchup y latas de frascos, baldes o cubas plásticas, envoltura de pan, frascos para pepinillos, envases de ketchup y latas de frascos, baldes o tubos plásticos, envoltura de pan, frascos de pepinillos, envases de ketchup y latas de 602x700 que no cuenten con las especificaciones de materiales, durabilidad, firmeza y limpieza estipuladas según §§ 4-101.11, 4-201.11 y 4-202.11 para los UTENSILIOS multiuso.

Asintomático

(1) “**Asintomático**” es la inexistencia de síntomas obvios; la no presentación ni desarrollo de indicios de una enfermedad u otra afección, como por ejemplo un individuo infectado por un patógeno pero que no muestra ni desarrolla ninguna señal o síntoma de vómito, diarrea o ictericia.

(2) El concepto “**asintomático**” incluye la inexistencia de síntomas ya sea porque estos se remediaron o decrecieron, o porque nunca se manifestaron.

“**Autoridad controladora de mariscos**” es una entidad estatal, federal, externa, tribal o del gobierno que es legalmente responsable de administrar un programa que incluye la certificación de recolectores y VENDEDORES de MOLUSCOS para el comercio interestatal.

“**Autoridad reguladora**” es el organismo encargado de hacer cumplir la ley a nivel local, estatal o federal o el representante autorizado que tiene jurisdicción en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

“**Ave**” es lo siguiente:

(1) Cualquier ave doméstica (pollos, pavos, patos, gansos, gallinas de Guinea, RATITES o pichones) vivas o muertas, como se define en 9 CFR 381.1 Poultry Products Inspection Regulations Definitions, Poultry (Definiciones del Reglamento de inspección de productos avícolas, Aves).

(2) Cualquier ave acuática o ave de caza migratoria, faisanes, perdices, codornices, urogallos o palomas, vivas o muertas, como se estipula en 9 CFR 362.1 Voluntary Poultry Inspection Regulations, Definitions (Reglamento de inspección voluntaria de aves, Definiciones).

“ **a_w** ” es la actividad del agua, que es una medida de la humedad libre en un ALIMENTO. Es el cociente de la presión del vapor de agua de la sustancia dividida por la presión del vapor de agua pura a la misma temperatura. Se indica con el símbolo A_w .

“**Balut**” es un embrión dentro de un HUEVO fértil que se ha incubado lo suficiente como para que el embrión haya alcanzado un estado de desarrollo específico, después del cual lo retiran del proceso de incubación antes de eclosionar.

“**Basura**” es el desecho sólido que no se lo lleva el agua a través del sistema de AGUAS RESIDUALES.

“**Bebida**” es un líquido para beber, como el agua.

“Brote de enfermedad confirmado” es un BROTE DE UNA ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR LOS ALIMENTOS en el que el análisis de laboratorio de los especímenes apropiados identifica a un agente causante, y el análisis epidemiológico indica que los ALIMENTOS son la fuente de la enfermedad.

“Brote de enfermedad transmitida por los alimentos” es la ocurrencia de dos o más casos de una enfermedad similar que surgió producto de la ingesta de un en común.

“Carne” es la carne de animales que se usa como *ALIMENTO*, como la carne limpia de vacuno, cerdo, oveja, cabra y otros animales comestibles, excepto el *PESCADO, AVES y ANIMALES DE CAZA* salvajes especificados según los subpárrafos 3-201.17(A)(3) y (4).

"CFR" es el CÓDIGO DE REGLAMENTO FEDERAL (CFR, por sus siglas en inglés). Las citas a CFR hechas en este Código indican secuencialmente los números de Título, Parte y Sección, por ejemplo 40 CFR 180.194 hace referencia al Título 40, Parte 180, Sección 194.

Cocción no continua

(1) **“Cocción no continua”** es la cocción de ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS mediante el uso de un proceso en el que el calor inicial de los ALIMENTOS se detiene intencionalmente para que se puedan enfriar y reservar con el fin de realizar una cocción completa más tarde, previa venta o servicio.

(2) Una **“cocción no continua”** no incluye los procedimientos de cocción que sólo involucran una interrupción temporal o una ralentización de lo que de otra forma sería un proceso de cocción continuo.

“Concesionario” es una PERSONA que está autorizada por una AUTORIDAD CONTROLADORA DE MARISCOS a exportar, desbullar y envasar, reenvasar y reexportar mariscos con concha, o procesar la depuración de MOLUSCOS de acuerdo con las disposiciones del Programa Nacional de Salubridad de Moluscos.

"Consumidor" es una persona miembro del público que toma posesión de ALIMENTOS, no tiene el cargo de operador de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS ni de una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, y no revende los ALIMENTOS.

“Corte primario” es el corte básico y principal en que se separan los despojos e ijadas de la CARNE, como el cuarto trasero, lomo de cerdo, falda de cordero o pecho de ternera.

“Descongelación lenta” es el proceso de moderar la temperatura de un ALIMENTO para permitir que aumente gradualmente su temperatura de -23 °C (-10 °F) a -4 °C (25 °F), para cocinarlo en la freidora o para facilitar la penetración del calor durante la cocción de ALIMENTOS previamente congelados, tales como los camarones.

“Desinfección” es la aplicación de productos químicos o calor acumulativo en superficies limpias que tienen CONTACTO CON LOS ALIMENTOS y que cuando se evalúan para comprobar su eficacia, arrojan una reducción de 5 logaritmos, lo que es igual a una reducción de un 99,999% de microorganismos causantes de enfermedades importantes para la salud pública.

“Dispositivo para medir la temperatura” es un termómetro, termopar, termistor u otro dispositivo que indica la temperatura de los ALIMENTOS, el aire o el agua.

“Divulgación” es una declaración escrita que indica claramente los alimentos derivados de animales que se solicitan o se pueden solicitar crudos, poco cocidos o sin que se hayan procesado de alguna otra manera con el fin de eliminar patógenos; o alimentos que contienen algún ingrediente crudo, poco cocido o que no se haya procesado de alguna otra manera con el fin de eliminar patógenos.

“Empleado” es el TITULAR DEL PERMISO, la PERSONA A CARGO, el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS, la PERSONA que cumple tareas de supervisión o gestión, la persona en la nómina, el miembro de la familia, voluntario, la PERSONA que trabaja bajo contrato u otra PERSONA que trabaje en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

“Empleado condicional” es un potencial EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS a quien se le hace una oferta de trabajo que depende de las respuestas a las preguntas y exámenes médicos posteriores. Dichos exámenes y preguntas están diseñados para identificar si los potenciales EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS sufren de alguna enfermedad que se pueda transmitir a través de los alimentos, y son realizados en cumplimiento con el Título 1 de la Ley de Estadounidenses con Discapacidades de 1990.

“Empleado que manipula alimentos” es una persona que trabaja con ALIMENTOS SIN ENVASAR, EQUIPOS O UTENSILIOS para ALIMENTOS, O SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

Envasado

(1) **“Envasado”** es el embotellamiento, enlatado, envasado en cajas, embolsado de manera segura o envoltimiento de manera segura ya sea en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o en una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

(2) El "**envasado**" no incluye una envoltura, una caja de comida para llevar u otro envase no durable que se use para guardar los ALIMENTOS con el objetivo de facilitar la protección de los mismos durante el servicio y recibo de los ALIMENTOS por un CONSUMIDOR.

Envasado de oxígeno reducido

(1) "**Envasado de oxígeno reducido**" es:

(a) la reducción de oxígeno en un ENVASE al eliminarlo, desplazarlo y reemplazarlo con otro gas o combinación de gases; o al controlar el contenido de oxígeno a un nivel por debajo del que se encuentra normalmente en la atmósfera (aproximadamente a un 21% a nivel del mar);
y

(b) un proceso como se especifica en el subpárrafo (1)(a) de esta definición y que tiene relación con un ALIMENTO por cuyo PELIGRO de tener ***Clostridium botulinum*** o ***Listeria monocytogenes*** requiere un control en su ENVASADO final.

(2) "**Envasado de oxígeno reducido**" es:

(a) ENVASADO al vacío, en el que el aire se elimina del ENVASE del ALIMENTO y el ENVASE se SELLA HERMÉTICAMENTE, por lo tanto, el interior del ENVASE queda al vacío;

(b) ENVASADO en atmósfera modificada, en el cual, como su nombre lo indica, se modifica la atmósfera del ENVASE de un ALIMENTO, por lo que su composición es diferente al aire, pero la atmósfera puede cambiar con el tiempo debido a la permeabilidad del material del ENVASE o la respiración del ALIMENTO. El ENVASADO en atmósfera modificada es la reducción en la proporción del oxígeno, el reemplazo total del oxígeno o un aumento en la proporción de otros gases como el dióxido de carbono o nitrógeno;

(c) ENVASADO en atmósfera controlada, en el cual la atmósfera del ENVASE de un ALIMENTO está modificada, por lo tanto, hasta que se abre el ENVASE; su composición es diferente a la del aire y se mantiene un control continuo de esa atmósfera, tal como con el uso de eliminadores de oxígeno o una combinación de un reemplazo total del oxígeno, ALIMENTOS que no respiran y material del ENVASE impermeable;

(d) ENVASADO en frío, donde los alimentos cocinados y tibios se guardan en bolsas impermeables que expulsan el aire y luego se sellan o se pliegan. Los ALIMENTOS en bolsas se enfrían rápidamente y se refrigeran a una temperatura que inhibe el desarrollo de agentes patógenos psicrotróficos; o

(e) COCINADO al vacío (sous vide), donde los ALIMENTOS crudos o parcialmente cocidos se ponen en una bolsa impermeable y sellada herméticamente, se cocinan en la bolsa, se enfrían rápidamente y se refrigeran a una temperatura que inhibe el desarrollo de agentes patógenos psicrotróficos.

“Envase sellado herméticamente” es un envase diseñado con la intención de ser seguro contra el ingreso de microorganismos y, en el caso de ALIMENTOS enlatados, con un bajo nivel de ácido para mantener la esterilidad comercial de sus contenidos luego del procesamiento.

“Envoltura” es un envase tubular para embutidos fabricado con materiales naturales o artificiales (sintéticos).

“EPA” se refiere a la Agencia de Protección Ambiental de EE.UU.

Equipo

(1) **“Equipo”** es un artículo que se usa para la operación de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, tal como un congelador, moledora, campana, máquina de hacer hielo, máquina para bloques de CARNE, mezclador, horno, refrigerador al alcance del brazo, balanza, fregadero, cortadora, cocina, mesa, DISPOSITIVO PARA MEDIR LA TEMPERATURA del aire ambiente, MÁQUINA EXPENDEDORA o máquina lavavajillas.

(2) *El concepto “equipo” no incluye aparatos usados para el manejo o almacenamiento de cantidades considerables de ALIMENTOS ENVASADOS que envía un proveedor en un lote embalado o envuelto, tales como carretillas de mano, montacargas, plataformas rodantes, pálets, estantes y plataformas.*

“Equipo montado en el mostrador” es el EQUIPO que no es portátil y que se diseñó para ir montado lejos del piso en una mesa, mostrador o anaquel.

“Escherichia coli enterohemorrágica” (EHEC, por sus siglas en inglés) es la **E. coli** que causa la colitis hemorrágica, es decir, hemorragia intestinal. El término se usa normalmente en relación con la **E. coli** que tiene la capacidad de producir toxinas Shiga y provocar lesiones de adherencia y eliminación en el intestino. La EHEC es un subconjunto de la Escherichia coli que produce la toxina Shiga (STEC, por sus siglas en inglés), cuyos componentes producen factores de virulencia adicionales.

Las infecciones con EHEC pueden ser asintomáticas pero generalmente están relacionadas con la diarrea sanguinolenta (colitis hemorrágica) y con el síndrome hemolítico urémico (SHU), o con la púrpura trombocitopénica trombótica (PTT). Entre los serotipos de EHEC se encuentran: *E. coli* O157:H7; *E. coli* O157:NM; *E. coli* O26:H11; *E. coli* O145:NM; *E. coli* O103:H2; o *E. coli* O111:NM. *Consulte también E. COLI QUE PRODUCE LA TOXINA SHIGA.*

“Escherichia coli que produce la toxina Shiga” (STEC, por sus siglas en inglés) es cualquier *E. coli* capaz de producir toxinas Shiga (también denominadas verocitotoxinas o toxinas parecidas a las Shiga). Algunos ejemplos de serotipos de STEC son la *E. coli* O157 y non-O157. *También consulte ESCHERICHIA COLI ENTEROHEMORRÁGICA.*

Establecimiento de alimentos

- (1) **“Establecimiento de alimentos”** es una empresa que:
 - (a) almacena, prepara, envasa, sirve o vende **alimentos directamente al consumidor**, o proporciona ALIMENTOS para consumo humano, como un restaurant, un lugar con servicio de comidas o una sucursal, empresas encargadas del servicio de comida si la empresa entrega ALIMENTOS directamente al CONSUMIDOR o a transportes que se usan para trasladar personas; mercados; puntos de venta; transportes que se usan para trasladar personas; instituciones o centrales de ALIMENTO; y
 - (b) renuncia a la posesión de los alimentos para entregárselos a un CONSUMIDOR de manera directa o indirecta, a través de un servicio de reparto como la entrega a domicilio de órdenes de tiendas de abarrotes o de comida para llevar de restaurantes o, por medio del servicio de reparto que proporcionan los transportistas comunes.

- (2) Un **“establecimiento de alimentos”** incluye:
 - (a) un elemento de la empresa, como por ejemplo un vehículo de transporte o una instalación de preparación central que le entrega suministros a un punto de venta o a una sucursal de un lugar con servicio de comidas, *a menos que dicho punto de venta o sucursal de un lugar con servicio de comidas esté autorizado por la ; y*
 - (b) una actividad que se realiza en una instalación o ubicación móvil, estacionaria, temporal o permanente, donde el consumo se produce dentro o fuera del ESTABLECIMIENTO, independientemente de si se cobra un cargo por los ALIMENTOS.

(3) Un **“establecimiento de alimentos”** no incluye:

- (a) *un establecimiento que sólo ofrece ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS, que no son ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO O TEMPERATURA POR SEGURIDAD);*
- (b) *un puesto de venta de frutas y verduras que sólo ofrece frutas y verduras frescas enteras, sin cortar;*
- (c) *UNA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, como aquellas que se ubican al INTERIOR de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS;*
- (d) *una cocina en una casa particular, si solamente se preparan ALIMENTOS que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO O TEMPERATURA POR SEGURIDAD) para la venta o el servicio, en una actividad como la venta de pasteles de una organización religiosa o de beneficencia, si la LEY lo permite y si se le informa al CONSUMIDOR´ por medio de un letrero claramente visible, puesto en el lugar de venta o del servicio, que los ALIMENTOS se prepararon en una cocina que no está sujeta a la ley ni a inspección por parte de la AUTORIDAD REGULADORA;*
- (e) *un área donde se preparan ALIMENTOS de la manera que se especificó en el subpárrafo (3)(d) de esta definición, y se venden u ofrecen para el consumo humano.*
- (f) *una cocina de una casa particular, como la de un proveedor de cuidado diario de una familia pequeña, o la de una hospedería que prepara y ofrece ALIMENTOS a huéspedes si los dueños viven allí, si el número de habitaciones de huéspedes disponibles no excede las 6, si el desayuno es la única comida que se ofrece, si el número de huéspedes a los que se sirve no excede los 18 y, si se le informa al CONSUMIDOR por medio de una declaración a través de anuncios publicitarios publicados, folletos enviados y letreros ubicados en el área de registro que los ALIMENTOS se preparan en una cocina que la AUTORIDAD REGULADORA no ha inspeccionado ni regulado; o*
- (g) *una casa particular que recibe ALIMENTOS entregados a domicilio o por servicio de comidas.*

“Establecimiento temporal de alimentos” es un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que funciona por un período no mayor a 14 días consecutivos, ya sea por un evento o celebración en particular.

“Estándares grado A” son los requisitos definidos en la “Ordenanza de leche pasteurizada grado A” del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos y de la FDA, que cumplen ciertas leches líquidas y deshidratadas, así como ciertos productos lácteos.

“Exclusión” es impedirle a una persona que trabaje como EMPLEADO en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o que entre como EMPLEADO a un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

Fácil de limpiar

(1) **“Fácil de limpiar”** es la característica de una superficie que:

- (a) permite la eliminación eficaz de la suciedad por medio de métodos de limpieza normales;
- (b) depende del material, diseño, construcción e instalación de la superficie; y
- (c) varía según la probabilidad que tenga la superficie de introducir agentes patógenos o tóxicos, u otros contaminantes en los ALIMENTOS basándose en la ubicación APROBADA, propósito y uso de la superficie.

(2) El concepto **“fácil de limpiar”** incluye una aplicación por niveles de los criterios que califican si la superficie es FÁCIL DE LIMPIAR, como se especifica en el subpárrafo (1) de esta definición, para diferentes situaciones en las que se requieren grados de limpieza variables, por ejemplo:

- (a) lo apropiado que es el uso de acero inoxidable para una superficie donde se preparan ALIMENTOS en oposición a lo innecesario que es la utilización del mismo para pisos o mesas destinadas a la alimentación de los CONSUMIDORES; o
- (b) la necesidad de que exista un grado diferente de limpieza para un accesorio utilitario en la cocina, en oposición a un accesorio decorativo en el comedor del CONSUMIDOR.

“Fácil de mover” es un objeto:

- (1) portátil; montado en ruedas pivotantes, deslizadores o rodillos; o posee un medio mecánico para inclinarlo de manera segura con el fin de limpiar; y
- (2) sin una conexión utilitaria, con una conexión utilitaria que se desconecta rápidamente o una línea de conexión utilitaria flexible, de una longitud tal que permita que muevan el EQUIPO para limpiar el EQUIPO y el área adyacente.

“**FDA**” es la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos.

“**Hortalizas verdes picadas**” son las hortalizas verdes frescas cuyas hojas se han picado, desmenuzado, rebanado, cortado o rasgado. Este concepto incluye la lechuga iceberg, lechuga romana, lechuga de hojas sueltas, lechuga mantecosa, lechuga de hojas sueltas pequeña (es decir, lechugas u hortalizas verdes inmaduras), escarolas, endibias, ensaladas de hojas verdes, espinacas, repollos, rúcula y acelga. Una “hortaliza verde” no incluye hierbas como el cilantro o el perejil.

Huevo

(1) “**Huevo**” es un HUEVO de especies avícolas como pollos, patos, gansos, gallinas de Guinea, codornices, RATITES o pavos.

(2) Un “**huevo**” no incluye:

(a) un *BALUT*;

(b) un huevo de especies de reptiles como el caimán; o

(c) UN PRODUCTO DERIVADO DEL HUEVO.

“**Huevos restringidos**” son los huevos con grietas, suciedad, desechados de las etapas de incubación, no comestibles, con filtración o la pérdida de ellos, como se especifica en 9 CFR 590.

“**Instalaciones físicas**” es la estructura y la superficie interior de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, lo que incluye accesorios como dispensadores de jabón y de toallas de papel, así como dispositivos de luz y orificios de ventilación de sistemas de aire acondicionado o calefacción.

“**Instalaciones sanitarias**” son el suministro de agua y las tuberías de distribución; ACCESORIOS DE INSTALACIONES SANITARIAS y rejillas; tuberías de evacuación, desagüe y ventilación; alcantarillas de aguas sanitarias, canales de evacuación de aguas pluviales y desagües de la construcción, lo que incluye sus conexiones respectivas, dispositivos y accesorios complementarios dentro de los LOCALES; y EQUIPOS de tratamiento de aguas.

“**Inyectado**” es la manipulación de la CARNE, a la que se le ha introducido una solución mediante procesos conocidos como “inyección”, “marinado por bombeo” o “bombeo a través de agujas”.

Jugo

(1) **“Jugo”** es el líquido acuoso exprimido o extraído de una o más frutas o verduras, purés preparados a partir de las partes comestibles de una o más frutas o verduras, o cualquier concentrado de dichos líquidos o purés.

(2) *Para propósitos de HACCP, “jugo” no incluye líquidos, purés o concentrados que no se usen como BEBIDAS o ingredientes para BEBIDAS.*

“Lavado de utensilios” es la limpieza y la DESINFECCIÓN de los UTENSILIOS y las superficies de EQUIPOS que tienen CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

Lavamanos

(1) **“Lavamanos”** es un lavatorio, un cuenco o un recipiente para lavar, un lavabo o un ACCESORIO DE INSTALACIÓN SANITARIA colocado especialmente para la higiene personal y diseñado para lavarse las manos.

(2) Un **“lavamanos”** incluye una instalación automática para el lavado de manos.

“Ley” se refiere a las leyes, normas y ordenanzas locales, federales y estatales aplicables.

“Límite crítico” es el valor máximo o mínimo hasta el que se debe controlar un parámetro físico, biológico o químico durante un PUNTO CRÍTICO DE CONTROL, para minimizar el riesgo de que ocurra el PELIGRO para la seguridad de los ALIMENTOS que se identificó.

LIS

(1) **“LIS”** es la limpieza in situ realizada por medios mecánicos. Consiste en la circulación o flujo de una solución de detergente, agua de enjuague y una solución DESINFECTANTE a través de un sistema de tuberías hacia las superficies del EQUIPO que requiere limpieza, como el método que se usa, en parte, para limpiar y DESINFECTAR una máquina de postres congelados.

(2) *“LIS” no incluye la limpieza de equipos como sierras de cinta, cortadoras o mezcladoras que están sujetos a limpieza manual in situ, por lo que no se usa un sistema LIS.*

“Liso” es:

(1) una SUPERFICIE DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS que no tiene hendiduras ni inclusiones y con una capacidad de limpieza igual o superior a la del acero inoxidable número 3 (grano 100);

(2) SUPERFICIE DE EQUIPO que no tiene CONTACTO CON LOS ALIMENTOS y que es igual a la del acero laminado en caliente de grado comercial sin escala visible: y

(3) un piso, pared o cielo con una superficie plana o nivelada, sin asperezas o protuberancias que lo hagan difícil de limpiar.

“Locales” es:

(1) la INSTALACIÓN FÍSICA, su contenido y la propiedad o territorio aledaño al mando del TITULAR DEL PERMISO; o

(2) la INSTALACIÓN FÍSICA, su contenido y la propiedad o territorio que no se describió en el subpárrafo (1) de la presente definición si sus instalaciones y contenido están al mando del TITULAR DEL PERMISO y puede tener un impacto en el personal, en las instalaciones y en las operaciones del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS; que es sólo un elemento de una operación mayor como una institución de atención médica, hotel, motel, escuela, campamento recreacional o prisión.

“Mantelería” son los artículos de tela como canastas de género, servilletas de género, manteles, trapos de limpieza y vestimenta de trabajo como los guantes de género.

“Máquina expendedora” es un artefacto de autoservicio que, si se inserta una moneda, billete, ficha, tarjeta, clave o se realiza una operación manual opcional, dispensa una unidad de un ALIMENTO a granel o en envoltorio, sin la necesidad de volver a reponer la máquina entre cada venta.

“Mariscos con concha” son los MOLUSCOS crudos y con conchas.

“Material resistente a la corrosión” es el material que mantiene características aceptables de limpieza de su superficie luego de un prolongado contacto con un ALIMENTO, compuestos de limpieza y soluciones DESINFECTANTES de uso normal, y otras condiciones del ambiente de uso.

“Material seguro” es:

(1) un artículo fabricado a partir de o compuesto de materiales que pueden no dar como resultado, directa o indirectamente, un componente o de otro modo, afectar las características de algún ALIMENTO;

(2) aditivo que se usa como se especifica en § 409 de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos; u

(3) otros elementos que no son ADITIVOS y que se usan de acuerdo con reglamentos legales de la Administración de Medicamentos y Alimentos.

“Materiales venenosos o tóxicos” son las sustancias que no están hechas para la ingesta y se clasifican en 4 categorías:

(1) Limpiadores y DESINFECTANTES como los agentes de desinfección y de limpieza, y agentes cáusticos, ácidos, de secado, esmaltes y otros productos químicos.

(2) Pesticidas, *salvo los DESINFECTANTES*, entre los que se cuentan sustancias como los insecticidas y los raticidas.

(3) Sustancias necesarias para el funcionamiento y mantenimiento del establecimiento tales como lubricantes no aptos para el uso alimentario y ARTÍCULOS DE CUIDADO PERSONAL que pueden ser nocivos para la salud.

(4) Sustancias que no son necesarias para el funcionamiento y mantenimiento del establecimiento y que se encuentran en los LOCALES de venta al por menor, tales como productos de petróleo y pinturas.

“Mezcla” es lo siguiente:

(1) La combinación de mariscos con concha cosechados durante diferentes días o que pertenecen a diferentes áreas de crecimiento, como se identifica en el rótulo o etiqueta.

(2) La combinación de mariscos desbullados de recipientes con diferentes códigos de recipiente o que se desbullaron en fechas distintas.

"mg/L" son los miligramos por litro en el sistema métrico, equivalente a las partes por millón (ppm).

“Moluscos” son las especies comestibles de ostras, almejas, mejillones y vieiras frescos o congelados o sus partes comestibles, *excepto cuando el producto de la vieira consiste solamente en el músculo aductor desbullado.*

“Moluscos desbullados” son los MOLUSCOS que les falta una o las dos conchas.

“Músculo completo de carne de res intacta” es todo el músculo de la res que no se ha inyectado, ablandado mecánicamente, reconstruido, cortado ni marinado y de donde se deben cortar los filetes.

“Número de certificación” es una combinación única de letras y números asignados por una AUTORIDAD CONTROLADORA DE MARISCOS a un VENDEDOR DE MOLUSCOS, de acuerdo con las disposiciones del Programa Nacional de Saneamiento de Moluscos.

“Peligro” es una propiedad biológica, química o física que puede provocar un PELIGRO inaceptable para la salud del CONSUMIDOR.

“Peligro inminente para la salud” es una amenaza o peligro significativo para la salud, que se considera presente cuando hay suficiente evidencia para demostrar que un producto, práctica, circunstancia o evento crea una situación que requiere una corrección inmediata o el cese del funcionamiento para evitar lesiones basadas en:

- (1) la cantidad de lesiones potenciales;
- (2) la naturaleza, la gravedad y la duración de la lesión prevista.

"Permiso" es el documento emitido por la AUTORIDAD REGULADORA que autoriza a una PERSONA a manejar un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

“Permiso de desviación” es un documento escrito estipulado por la AUTORIDAD REGULADORA que autoriza una modificación o una renuncia de uno o más requisitos del presente Código, si según la opinión de la AUTORIDAD REGULADORA no se creará un PELIGRO o perjuicio a la salud debido a tal modificación o renuncia.

“Persona” es una asociación, corporación, individuo, sociedad, otra persona jurídica, gobierno, u organismo o subdivisión gubernamental.

“Persona a cargo” es el individuo presente en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que es responsable del funcionamiento al momento de la inspección.

Pescado

(1) **“Pescado”** se refiere a los peces de escama, crustáceos y otras formas de vida acuática (como los caimanes, ranas, tortugas acuáticas, medusas, cohombres de mar, erizos de mar y las huevas de estos animales) siempre que no sean aves ni mamíferos, y todos los moluscos, si esa vida animal está destinada al consumo humano

(2) El concepto **“pescado”** comprende un producto para la ALIMENTACIÓN humana, comestible, derivado completamente o en parte del PESCADO, lo que incluye el PESCADO que se ha procesado de alguna manera.

“Pesticida de uso general” es un pesticida que no está clasificado por la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés) como de uso restringido especificado en 40 CFR 152.175 Pesticides classified for restricted use (Pesticidas clasificados para uso restringido).

“pH” es el símbolo que representa al logaritmo negativo de la concentración de ion hidrógeno, que es una medida del grado de acidez o alcalinidad de una solución.

Los valores entre 0 y 7 indican acidez y los valores entre 7 y 14 indican alcalinidad. El valor para agua destilada pura es 7, que se considera neutro.

“Plan HACCP” es un documento escrito que define los procedimientos formales para seguir los principios de Análisis de PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL desarrollados por el Comité Nacional Consultivo en Criterios Microbiológicos para Alimentos de los Estados Unidos

Planta de procesamiento de alimentos

(1) **“Planta de procesamiento de alimentos”** es una empresa que elabora, envasa, etiqueta o almacena ALIMENTOS para consumo humano y proporciona ALIMENTOS para su venta o distribución a otras entidades comerciales, tales como PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS.

(2) Una **“planta de procesamiento de alimentos”** no incluye un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

“Población altamente vulnerable” son las PERSONAS que son más propensas que otras en la población general a sufrir enfermedades transmitidas por los alimentos, porque:

(1) están inmunodeprimidas; son niños en edad preescolar o adultos mayores; y

(2) obtienen comida en una instalación que presta servicios como la de atención personal no médica, atención médica o vivienda asistida, como por ejemplo un centro de cuidados diurnos para niños o adultos, un centro de diálisis renal, un hospital, una casa de reposo, o servicios nutricionales o de socialización como un centro para el adulto mayor.

Producto derivado del huevo

(1) **“Producto derivado del huevo”** es todo o una parte de los contenidos que se encuentran dentro de los huevos separados de la cáscara y pasteurizados en una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, con o sin ingredientes añadidos y que están destinados al consumo humano, tales como los huevos secos, congelados o líquidos.

(2) Un **“producto derivado del huevo”** no comprende los alimentos que contienen huevo sólo en una proporción relativamente pequeña, como en el caso de las mezclas para pasteles.

“Profesional de la salud” es un médico con licencia para practicar la medicina o, si está permitido por la LEY, una enfermera profesional, un médico asistente o un profesional médico similar.

Programa acreditado

(1) “**Programa acreditado**” es un programa de certificación para jefes de seguridad de los alimentos que evalúa y dicta una entidad acreditada, de conformidad con los estándares nacionales para organizaciones que otorgan certificación a las personas.

(2) “**Programa acreditado**” se refiere al proceso de certificación y consiste en una designación que se basa en una evaluación independiente de factores tales como la misión del patrocinador; estructura organizacional, recursos de personal; fuentes de ingresos; políticas; información pública sobre el alcance del programa, requisitos de idoneidad, volver a certificar, procedimientos disciplinarios y de quejas; y prueba de desarrollo y administración.

(3) *Un “**programa acreditado**” no se refiere a actividades de capacitación ni a programas educacionales.*

“**Punto crítico de control**” es un punto o procedimiento en un sistema ALIMENTARIO específico en el que la pérdida de control puede tener como resultado un RIESGO para la salud inaceptable.

“**Ratite**” es un ave terrestre como el emú, avestruz o ñandú.

“**Recordatorio**” es una declaración escrita sobre el RIESGO para la salud por consumir ALIMENTOS de origen animal y crudos, poco cocidos o sin procesar para la eliminación de los agentes patógenos.

“**Restringir**” es limitar las actividades de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS para que no exista el RIESGO de transmitir una enfermedad a través de los ALIMENTOS. Estos EMPLEADOS no deben trabajar con ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTELERÍA limpia o SERVICIOS o ARTÍCULOS DESECHABLES fuera de su envoltura.

“**Riesgo**” es la probabilidad de que se produzcan efectos adversos en la salud al interior de una población, como consecuencia de un PELIGRO en un ALIMENTO.

“**Sellado**” es la inexistencia de grietas o aberturas que permitan la entrada o paso de la humedad.

“**Sistema público de agua**” es lo que se consigna en el Reglamento Primario Nacional sobre el Agua Potable 40 CFR 141.

“Superficie que tiene contacto con los alimentos” es:

- (1) la superficie de un EQUIPO o un UTENSILIO con el que los ALIMENTOS normalmente tienen contacto; o
- (2) la superficie de un EQUIPO o UTENSILIO de la que los ALIMENTOS pueden drenar, gotear o salpicar:
 - (a) hacia un ALIMENTO; o
 - (b) sobre una superficie que normalmente está en contacto con ALIMENTOS.

"Titular del permiso" es la entidad que:

- (1) es legalmente responsable del funcionamiento del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, como el dueño, el agente del dueño u otra PERSONA; y
- (2) posee un PERMISO válido para operar un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

Trituración

- (1) **“Trituración”** es la reducción del tamaño a través de métodos como picar, cortar en láminas pequeñas, moler o picar finamente.
- (2) La **“trituración”** incluye productos de PESCADO o CARNE que se reducen en tamaño y se reestructuran o reformulan, tales como las albóndigas de PESCADO, los gyros, la carne molida y las salchichas. También comprende las mezclas de 2 o más tipos de CARNE que se reducen y se combinan, como las salchichas hechas de 2 o más CARNES.

“Ubicación de la máquina expendedora” es el lugar, recinto, espacio físico o área donde se instala y funciona una o más MÁQUINAS EXPENDEDORAS e incluye las áreas de almacenamiento y las áreas de los LOCALES que se usan para reparar y mantener las MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

“USDA” es el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

“Uso restringido de pesticida” es un pesticida que contiene ingredientes activos especificados en 40 CFR 152.175 Pesticides classified for restricted use [Pesticidas clasificados para un uso restringido]; éste se limita para que se use bajo la supervisión directa de un aplicador certificado.

“Utensilio” es un implemento o recipiente que tiene CONTACTO CON LOS ALIMENTOS y que se usa para el almacenamiento, preparación, transporte, despacho, venta o servicios de ALIMENTOS, tales como los ARTÍCULOS DE COCINA O VAJILLA que son MULTIUSOS O DESECHABLES; guantes para manipular ALIMENTOS; sondas de temperatura de DISPOSITIVOS PARA LA MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS, y placas de identificación o precios tipo sondas que tengan contacto con los ALIMENTOS.

“Vajilla” son los UTENSILIOS para comer, beber y servir y se usan en la mesa como los cubiertos, como los tenedores, cuchillos y cucharas; y los recipientes cóncavos como tazones, vasos, fuentes de servir, vasos sin asas y los platos.

“Volver a servir” es la transferencia de ALIMENTOS a otra PERSONA luego que el primer CONSUMIDOR no la consumiera y devolviera después de que se le sirviera o vendiera y estuviera en su posesión.